



ANANDA

Yoga · Ayurveda · EssGenuss

Bärlauch-Cashewnuss-Pesto

Zutaten:

3	Hände voll Bärlauchblätter
300 g	Leindotteröl
100 g	Cashewnuss
¼	Chilischote
etwas	Salz, Kurkuma

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen, von den groben Stängeln befreien und klein schneiden.
In einen Mixer geben und die Gewürze und Nüsse zugeben.

Nun durch die Öffnung nach und nach das Öl dazugeben bis eine schöne Paste entsteht. In Gläser abfüllen, mit etwas Öl oben bedecken und gut verschließen.

Lichtgeschützt im Kühlschrank aufbewahren.

